



Walisische Lammkoteletts (g.g.A.) mit Manchego-Käse

Zutaten

- 4 magere Koteletts vom Walisischen Lamm
- 50 g Manchego-Käse oder einen vergleichbaren Hartkäse, in 4 breite
- Scheiben geschnitten
- 30 ml (2 EL) Mango-Chutney
- 4 Scheiben Speck oder Pancetta zum Umwickeln
- Salz und Pfeffer
- Für den scharfen Tomaten-Chili-Kartoffel-Salat:
- 450 g junge Kartoffeln, gekocht
- 30 ml (2 EL) Mayonnaise
- 1 rote Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 2 Tomaten, grob gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Ofen auf Grillstufe vorheizen.
2. Koteletts vom Walisischen Lamm auf einem Brett platzieren und jeweils von der Schmalseite des Fleisches einschneiden, so dass eine flache Tasche im Fleisch entsteht. Jeweils eine Käsescheibe in die Fleischtaschen geben und einen kleinen Teelöffel Chutney darüber geben. Jedes gefüllte Kotelett nun mit zwei Scheiben Speck oder Pancetta umwickeln. Koteletts auf geöltem oder mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren und im vorgeheizten Backofen auf Grillstufe jeweils ca. 8 – 10 Minuten von jeder Seite grillen bis sie goldbraun sind.
3. In einer großen Schüssel die in grobe Würfel geschnittenen Kartoffeln mit Mayonnaise, roter Chilischote, Tomaten, Frühlingszwiebeln und einer Prise Cayennepfeffer sanft vermengen.
4. Koteletts mit scharfem Tomaten-Chili-Kartoffelsalat und Blattsalatgarnitur servieren.



Zubereitungszeit:
20 Minuten

Portionen: 4

Küche: spanisch

Zuschnitt: Kotelett
/ Karree